# Schlemmermenü

1. März bis 30. April 2022

Vorspeise

Graved Lachs | Lavendel | Rösti | Baby Leaf

*Cava Brut Rosé "Nu Allongé", Masia Puigmoltó*
*Penedès, Spanien*

Zwischengang

Seeteufel | Trüffelrahm | Blattspinat | Chips

*2020 Weisser Burgunder "vom Löss", Weingut Fogt*
*Rheinhessen, Deutschland*

Hauptgang

Rinderfilet | Garnele | Sauce Béarnaise | Kartoffel-Baumkuchen | Tomate | Avocado

*2019 Côtes du Rhône Villages "Le Petit Mazet", Domaine Clausel AOP*
*Rhône Frankreich*

Dessert

Limetten-Cheesecake | Basilikum-Sorbet | Nashi-Birne | Walnuss

*2020 Moscato d´Asti DOCG Frizzante "Bel Piano", Cascina Fonda*
*Piemont, Italien*

| | |
|---|---|
| Drei Gänge | **43** |
| Vier Gänge | **49** |
| Weinbegleitung (3 x 0,1l) | **12** |
| Weinbegleitung (4 x 0,1l) | **15** |